Villa Kruiscalsyde

Restaurant – feestvilla - sfeervol terras

Ideaal voor al uw feestjes

Feestbuffet | aangenaam genieten bij elk feest.

Feestformule: min. 60 volwassenen van maandag t.e.m. vrijdag vanaf € 78/p.p.

Een privébuffet voor iedereen! Lekker, betaalbaar en aangepast aan uw wensen! Met ons feestbuffet kan u zorgeloos genieten zonder verrassingen op de rekening achteraf.

Bent u met minder dan 60 volwassenen, dan kan dit natuurlijk ook maar dan rekenen we het minimum van 60 volwassenen aan of kan u kiezen voor ons feestmenu vanaf 25 volwassenen.

Liever uw privéfeest op zaterdagavond of zondagmiddag: het kan vanaf 100 genodigden.

Receptie vooraf of dansfeest achteraf? U kunt zelf uw privéfeest samenstellen aan de hand van onze voorstellen. Don't feel like dancing? Geen probleem. Onze formule is ook verkrijgbaar zonder dans en dj.

Op die manier bespreken we alles minimum 14 dagen op voorhand zodat u rustig kunt toeleven naar deze feestdatum.

Groots in feesten.

Villa Kruiscalsyde

Mogelijkheden feestbuffet

APERITIEF, DRANKEN & HAPJES VAN DE CHEF

Aperitief aan tafel vergezeld van 3 seizoensamuses van de chef (inbegrepen)
Glaasje brut "Eccellenza" of sprankelende kir "Les Grands Seigneurs" - appelsiensap met bijservering.

Receptiemogelijkheden	1 uur met 4 hapjes	1u30 met 6 hapjes
Sélection brut «Eccellenza» - Vin mousseux (8,5% vol.)	+ € 10,00/p.p.	+ € 15,00/p.p.

Wenst u een sprankeltje meer? Gelieve dit bij reservatie door te geven.

Sélection Cava Chic Méthode traditionelle
Suppl. € 19,00/fles

of

Champagne Grand Cru Blanc de Blancs « Jean Milan »
Suppl. € 33,00/fles

Bij bovenstaande receptieformules worden ook steeds volgende dranken voorzien:
Brut ‹Eccellenza›, sprankelende kir Les Grands Seigneurs - appelsiensap

---

Alle andere dranken zijn inbegrepen vanaf het aperitief tot aan de koffie of de gekozen formule zoals :

Door onze huissommelier geselecteerde witte en rode wijnen, Stella, Hoegaarden, kriek Belle-Vue,
Leffe blond/bruin, Tripel Karmeliet, waters en softdrinks, Grootmoeders koffie en theeselectie van het huis.
Op eenvoudig verzoek ook alcoholvrije bubbels, wijnen en bier.

WENST U EEN UPGRADE VAN DE WIJNEN? (Gelieve bij reservatie door te geven)

Witte wijn

Edmond de la Fontaine, Chardonnay Grand Premier Cru (Luxemburg)	+ € 28,00/fles
Saint Véran, Bourgogne	+ € 32,00/fles
La Pierrelée, La Chablisienne, Chablis	+ € 34,00/fles
Les Adelins, Pouilly Fumé, Loire	+ € 34,00/fles
La Croix de Carbonnieux	+ €42,00/fles

Rode wijn

Bodegas Luzon, Las Hermanas, Autor Red (Spanje)	+ € 28,00/fles
Château Caronne Sainte Gemme, Haut Médoc	+ € 33,00/fles
Château de la Commanderie, Lalande-de-Pomerol	+ € 33,00/fles
Zédé de Labégorce, Margaux	+ € 45,00/fles
Château Croque Michotte, Saint-Émilion Grand Cru	+ € 55,00/fles

ONGELOOFLIJK EN UNIEK AANBOD AAN VOORGERECHTEN IN BUFFETVORM

Schaal- en schelpdieren

Vers geopende oesters – langoustines – gamba's – venusschelpen – jumbo kreukels
Bretoense wulken – ongepelde grijze Noordzee garnalen – gepelde partygarnalen
Gemarineerde Spaanse mosselen – Zeeuwse mosselen in huisgemaakte tartaar

Zalm

Gepocheerde zalm "baveuze" – huisbereide gravad lax in de zaal versneden
Sashimi van zalm – gerookte zalm met fregolapasta
Wasabi mayonaise – sojasaus – spaghetti van courgette

Noorse visdelicatessen

Gerookte sprotfilet – gerookte paling – ansjovis met look – salade met gerookte makreel
Gemarineerde haring in rode sherry – mousse van gerookte forel

Enkele niet te missen koude klassiekers

Rundscarpaccio met pesto en schilfers van Parmezaan – glaasje parfait van foie gras
Tomaat mozzarella – tonijnsalade

Soup corner

Soepje van zuiderse trostomaat – soepje van de chef volgens seizoensaanbod
verse room – gemalen Emmentaler – croutons – fijn versneden peterselie

Warme gerechtjes

Artisanale kroketjes van Nazareth kaas
Live gebakken scampi op wijze van de chef
Mosselen met verse kruidenboter en look

Ambachtelijke charcuterie

Live versneden charcuterie op een authentieke Berkelmachine:
Serrano ham 'reserva' en salami Rosette "pur porc"
Boerenpastei van de chef – Vlaams hoofdvlees – varkensrillette – mousse van ham
Droge worstjes – salami "Fuet"
Tagliata van rund Belgisch Wit-Blauw
Gebakken ovenspek – gebakken mini witte pensjes met compote van appel

Salad corner & Italiaans Anti Pasti

Diverse huisbereide salades volgens seizoen – salade van hoeve-ei
Mini paprika met geitenkaas – aardappelsalade – gemarineerde champignons met tuinkruiden

Bijhorende garnituren en sausjes

Meloenparels – confituur van ajuin – confit van mango – augurken – rode ui – graantjesmosterd
Mayonaise – currymayonaise – cocktail – tartaar – ketchup – bieslookvinaigrette
Brood en hoeveboter – fingertoast

* De samenstelling van ons buffet kan wijzigen naargelang het seizoen- en marktaanbod.

HOOFDGERECHT (maak uit onderstaande één keuze per gezelschap)

- Filet van hoevekip – roomsaus met boschampignons – seizoensgroentjes
- Filet mignon van Belgisch rund Wit-Blauw – bordelaise & verse bearnaisesaus – seizoensgroentjes
- Varkenshaasje zacht gerookt – roomsaus van Torhoutse mosterd – seizoensgroentjes
- Catch of the day – Chablissaus – geprakte aardappel – prei
- Eendenborst – saus van oude Porto – seizoensgroentjes (suppl. + € 3,00/p.p.)
- Pasta "rigate" – truffelroom – rucola – parmezaanschilfers

Te kiezen aardappelgarnituur :

Krieltjes uit de oven – gratin aardappelen – artisanale mini-aardappelkroketjes – verse frietjes

ALLERGENEN OF VEGETARISCH

Allergieën, vegetarisch, lactose of glutenintolerant? Welkom, maar geef zeker vooraf een seintje.
De dag zelf kunnen we helaas niet meer ingrijpen..

DESSERT (geserveerd aan tafel)

- Variatie van 3 kleine nagerechtjes (dessertglaasje - mini-gebakje - mini-ijsje)
- Moelleux van chocolade – vanilleroomijs – crumble van speculoos
- Italiaanse tiramisu – boudoir – mascarpone – cacaopoeder – Amaretto
- Feestgebak van luchtige vanillebiscuit – vulling van frambozen – Italiaanse meringue
- Feestijstaart "pièce montée" aangepast aan uw feest (suppl. + € 6,00/p.p.)
  smaak naar keuze (vanille, aardbei of chocolade)
  Rode vruchtencoulis – chocoladesaus – half opgeklopte slagroom

ROYAAL BUFFET VAN NAGERECHTEN (+ € 10,00/p.p. - vanaf 60 pers.)

Versbereide populaire dessertjes
Live in de zaal gebakken pannenkoekjes – wafels
Vers geklopte sabayon van kriekbier – sabayon witte wijn (beiden met vanilleroomijs) – crème brûlée
Espuma van crème brûlée – warme chocoladesaus met marshmallows
Bijpassende garnituren: verschillende suikers, slagroom, coulis, enz.

Mini gebakjes
Mini taartje met banaan – mini sablé Breton met rood fruit – citroentaartje – bresiliennetaartje
Boules de Berlin – mini zwaantje

Pousse-cafébar
Irish coffee – Baileys coffee

Klassiek gebak uit oma's tijd
Rijsttaart – carré confituur – appeltaart – frangipanetaart

Dessertglaasjes
Mousse van Callebaut chocolade – tiramisu – mousse van Baileys – Panna Cotta van speculoos en bosvruchten

Ijsdesserts
3 soorten roomijs – bijpassende garnituren: meringue, bresiliennenootjes, smarties, discosnoepjes, chocoladeschilfers, ...
Sorbet – ijsparfait van citroen – ijsparfait van Grand Marnier – café glacé

Heerlijk gezond
Vers gesneden seizoensfruit

Nostalgie
Vergeten snoep uit grootmoeders bokalen

Selectie aan kazen (steeds 4 soorten aanwezig)
Dit als voorbeeld : Brugse Blomme – Brie – Comté – Fourme D'Ambert
Aangevuld met nootjes, rozijnen en druiven, gelei, vers gebakken broodjes en hoeveboter

GROOTMOEDERS KOFFIE OF THEESELECTIE VAN HET HUIS

KINDERBUFFET

Kinderaperitief

Kinderchampagne met chips

Voorgerechtenbuffet

Kinderen kunnen mee aanschuiven met de volwassenen

Hoofdgerecht naar keuze

Kipnuggets
Appelmoes
Verse frietjes

of

Balletjes in tomatensaus
Verse frietjes

of

Kindersteak
Appelmoes
Verse frietjes

of

Gerecht naar keuze
van de volwassenen

Dessert

Dessertkeuze
volwassenen

of

Dessertenbuffet
(+ € 5,00/p.p.)

Tarieven "Feestbuffet" VOLWASSENEN (vanaf 60 volwassen personen)

Deze formule kan volledig privé gereserveerd worden op zaterdagavond en zondagmiddag vanaf 130 pers.

Feestbuffet Aperitief + 3 hapjes aan tafel	78 euro/p.p.*
Drankenforfait met dans (tot 01u) *Dj niet inbegrepen	+ 12 euro/p.p.*
Drankenforfait met dans (tot 02u) *Dj niet inbegrepen	+ 14 euro/p.p.*
Drankenforfait met dans (tot 03u) *Dj niet inbegrepen	+ 16 euro/p.p.*

Tarieven "Feestbuffet" KIDS

0 tot en met 2 jaar	Gratis
3 tot en met 6 jaar	€ 30,00/p.p.
7 tot en met 13 jaar	€ 40,00/p.p.
Kinderreceptie 1u (Kinderchampagne, chips en 1 hapje)	+ € 5,00/p.p.
Kinderreceptie 1u 30min (Kinderchampagne, chips en 2 hapjes)	+ € 7,00/p.p.

* In bovenstaande prijzen van deze formule zijn de dranken inbegrepen tot aan de koffie.
Vanaf 14 jaar gelden dezelfde tarieven als de volwassenen

Iets langer vieren dan de voorziene tijdsduur

Na de voorziene tijdsduur worden de dranken gerekend aan kaartprijzen en het Eccellenza personeel voor bediening van de dranken aan 42,00 € /begonnen uur/kelner.

Voor de muzikale omlijsting kiest u een eigen dj of onze ervaren huisdj inclusief klank en lichtinstallatie.
Bekijk onze partners via onze website https://cleenschardauw.be/muzikale-omlijsting/
* Bij eigen dj rekenen we een huur van € 175,00 voor het gebruik van onze licht- en klankinstallatie.

Praktische informatie

- Definitief aantal 14 dagen vooraf te bevestigen.
- Last minute wijzigingen kunnen tot 1 week vooraf schriftelijk of per mail doorgeven worden.
- Eventuele tafelschikking 3 weken vooraf mee te delen.
- Betalingsvoorwaarden:
  Een voorschot van € 30,00/p.p. bij reservatie via bancontact, cash ter plaatse of via overschrijving. (1 per tafel)
  (Corex - BE 46 7310 4126 9936 - Mededeling: naam reservatie + datum + telefoonnummer)
  Saldo één week vooraf of op dag van feest
- Algemene verkoopsvoorwaarden "Eccellenza" zijn van toepassing.
  www.cleenschardauw.be/algemene-voorwaarden/